



lesjardiniersduvaldauthion.fr

## **Fondant au chocolat, noix et betterave, sans beurre ni farine**

### **Ingrédients :**

200 g de chocolat pâtissier noir, 250 g de betteraves cuites et mixées,  
120 g de cerneaux de noix  
3 œufs  
100g de miel  
50 gr de poudre de noix  
1 cuillère à café d'extrait de vanille (facultatif)  
1 pincée de sel  
Quelques noix concassées pour décors

### **Préparation :**

1. Faites fondre le chocolat coupé en morceaux au bain-marie ou au micro-onde.

Mixer finement la betterave avec les noix. Réserver.

Battre les œufs avec le miel pour obtenir un mélange mousseux.

Ajouter la purée à la betterave, le chocolat fondu, une pincée de sel.

2. Préchauffer le four à 180°/th. 6. Verser la pâte dans un moule à manqué tapissé de papier sulfurisé. Enfourner 25 à 30 mn.

Laissez refroidir le gâteau dans le moule avant de servir